СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
ЗАГОТОВОК НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

БАКЛАЖАНЫ ПАТИССОНЫ

Первые заготовки

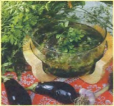
№ 7
2009

ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09007

Баклажаны соленые

На емкость 10 л: 10 кг баклажанов, 5 лавровых листьев, 3-5 зубчиков чеснока, 50 г соли для чеснока, зелень, горький перец.

Для заливки: на 2 л воды - 150 г соли.



Посередине каждого баклажана делают глубокий продольный надрез. Подготовленные баклажаны бланшируют в кипящей подсоленной воде (1 ст. л. соли на 1 л воды) 7-10 мин., укладывают их на кухонную доску или на стол, установленные под углом 15-20°С, для стекания жидкости. На баклажаны помещают вторую доску, а на нее - груз и выдерживают 3-4 ч. В отжатые баклажаны через надрез чайной ложкой кладут часть растертого с солью чеснока. На дно бочки кладут лавровый лист (или лист сельдерея), а затем плотно укладывают фаршированные баклажаны с добавлением нарезанной зелени и перца, заливают их рассолом, накрывают подгнетным кругом и кладут груз. Засоленные баклажаны выдерживают 6-7 дней при комнатной температуре, а затем помещают их в холодное место (температура не выше 10°С). Если баклажаны солят в стеклянной посуде, то ее наполняют овощами и зеленью, заливают прокипяченным и охлажденным рассолом, накрывают прокипяченными крышками и оставляют в помещении с температурой 18-25°С на 5 дней для молочнокислого брожения. Хранят их при температуре не выше 10°С. Перед употреблением баклажаны нарезают кусочками и заправляют подсолнечным маслом.

Калинина Виктория Ивановна (г. Калининград)

Баклажаны в томатном соусе

На 10 банок 0,5 л: 5,5 кг свежих баклажанов, 160 г репчатого лука, пучок петрушки и укропа, 100 г соли, 100 г сахара, 1,8 кг томатной уваренной массы или 3,7 кг свежих красных помидоров, 750 мл растительного масла, по щепотке горького и душистого молотого перца.

Баклажаны режут на кружки и обжаривают. Все овощи и зелень подготавливают так же, как и в случае приготовления консервов с фаршем. Готовят томатный соус, протирая разваренные помидоры через сито, добавляют сахар, обжаренный лук, горький черный молотый перец, душистый молотый перец и резаную зелень. В конце уваривания томатного соуса добавляют в него соль. В банки наливают немного горячего соуса (80-85°С), затем укладывают баклажаны, вновь заливают томатным соусом, наполняя банки доверху. Стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 50 мин., 1 л - 90 мин. и закатывают.

Меркушева Инга Марковна (г. Мурманск)

Баклажаны жареные

На 10 банок 0,5 л: 4 кг свежих баклажанов, 500 мл растительного масла, 2,5 лимона, 250 г зелени петрушки.

Нарезают баклажаны кружками толщиной 15-20 мм, солят из расчета: 3 ст. л. на 1 кг баклажанов и выдерживают 15-20 мин. для удаления горечи, моют и обжаривают кружки на подсолнечном масле, затем охлаждают до 40°С и укладывают в чистые сухие банки, перемежая их слоями тонко нарезанных пластинок свежего лимона и зелени петрушки. Наполненные банки заливают прокаленным и охлажденным до 70°С растительным маслом на 2 см ниже верха горлышка. Стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 90 мин., 1 л - 110 мин. и закатывают.

Смирнова Екатерина Борисовна (г. Рязань)

Баклажаны в томатном соке

Для заливки: на 1 л томатного сока - 1 ст. ложка соли (с верхом).

Баклажаны пекут в духовке, очищают кожицу, укладывают в подготовленные банки, на дно которых уложено несколько долек чеснока, лавровый лист и перец горошком. Банки заливают томатным соком с солью, стерилизуют 10 мин. и закатывают.

Верховцева Светлана Константиновна (г. Псков)

Сырая икра из баклажанов

3 крупных баклажана, 4-5 мясистых помидоров, 2 луковицы, 3-4 болгарских перца, 1 зубчик чеснока, зелень, кинза (по желанию), уксус, растительное масло, соль, перец.

Запечь баклажаны целиком в микроволновке 10 мин. или отварить. Нарезать все продукты мелкими кубиками или соломкой, перемешать. Посолить, поперчить, добавить уксус и растительное масло. Икра будет готова через час, но лучше дать настояться подольше.

Чугунова Анастасия Павловна (г. Астрахань)

Фондю «Баклажановое»

Вымытые баклажаны нарезают кружочками, обжаривают с двух сторон на подсолнечном масле. Чеснок растирают с солью, смешивают с зеленью петрушки. Кружки баклажанов обмакивают в приготовленную смесь и укладывают в банки слоями. Сверху заливают подсолнечным маслом, закрывают пластмассовыми крышками и хранят в прохладном месте.

Венецкова Римма Евгеньевна (г. Барнаул)

Турша из баклажанов

***Для рассола:** 1,5 л воды, 100 г соли, зелень и специи по вкусу.*

Баклажаны рассортировать по величине, вымыть, обрезать хвостики и кипятить 20-30 минут. Сняв с огня, промыть их в воде и уложить на стол, один конец которого приподнять. Оставить под гнетом на 10-12 часов.

Для приправы: приготовить мелкие огурцы, бурые помидоры, мелкую морковь (предварительно отваренную в течение 5-8 минут), лук, вареную фасоль. Овощи вымыть в проточной воде. Измельчить корни и листья петрушки, пастернака, чеснок. Все перемешать. Бочку наполнить до верха - слой баклажанов, слой приправы.

Для приготовления рассола воды взять половину вместимости тары, посолить, добавить укроп, горький и душистый перец, лавровый лист, все вскипятить. Рассол, остудив, процедить и вылить в бочку, завязать ее чистой холстиной, оставить туршу под гнетом на 1,5-3 дня. По мере оседания овощей тару можно дополнить новыми порциями. Закрыть ее и оставить на неделю. В отверстие для пробки вставить резиновую трубку и держать до тех пор, пока не вытечет лишний рассол. Потом через это же отверстие залить в бочку 3-5 л растительного масла, надеть обручи, закупорить и перевернуть. Через полтора месяца снова поставить на дно.

Зарубина Татьяна Владимировна (г. Иваново)

Баклажаны «Закусочные»

***На 10 банок 0,5 л:** 1,6 кг баклажанов, 1,6 кг сладкого красного перца, 800 г сладкого зеленого перца, 500 г лука, 2 кг помидоров, 3 ст. л. соли, 2,5 ст. л. сахара, 10 шт. лаврового листа, 500 мл подсолнечного масла.*

Баклажаны, сладкий перец, лук режут кусочками, обжаривают, укладывают в банки и заливают томатным соком, кладут лавровый лист и несколько горошин душистого перца. Стерилизуют банки 0,5 л 1 час и закатывают.

Дубкова Мария Сергеевна (г. Архангельск)

Закуска «Банната»

2 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца (сладкого), 0,5 кг моркови, 1,3 кг молодых помидоров, 200 г измельченного чеснока, 100 мл 6% уксуса, 450-500 мл масла растительного, 150 г сахара, 50 г соли, 2-3 пучка зелени петрушки, по вкусу можно положить маленький стручок горького перца.

Приготовить маринад, довести до кипения, опустить в него подготовленные овощи: морковь натереть на крупной терке, перец и помидоры нарезать крупными полукольцами, баклажаны нарезать вдоль, затем каждую половинку еще раз - вдоль 3-4 раза, потом - поперек на 3 части. Овощи хорошо размешать, довести до кипения и варить на медленном огне 45-50 минут при закрытой крышке, периодически помешивая (чтобы не подгорело). Для приготовления использовать алюминиевую посуду. Расфасовать по банкам, укупорить, на полчаса укутать, затем остудить и вынести в прохладное место. Из данного количества продуктов получается примерно 8 пол-литровых банок.

Азикова Зухра Маммедовна (г. Подольск)

Украинские баклажаны

3,5 кг баклажанов, 2 кг лука, 1,5 кг помидоров, 35 г зелени, 30 г чеснока, 1 ст. л. муки, 0,6 л раст. масла, 120 г сахара, 70 г соли, по 10 зерен черного и душистого перца.

Для томатного соуса: 10 кг помидоров, 500 г лука, 3-4 зубчика чеснока, 750 г сахара, 100 г соли, 0,3 л столового уксуса, черный и душистый молотый перец, молотая гвоздика и корица, щепотка порошка горчицы.

Вымытые и обрезанные баклажаны нарезать кружками толщиной 1,5-2 см и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Лук очистить, нарезать кольцами толщиной 3-5 мм и обжарить на растительном масле. Приготовить томатный соус с пряностями, во время варки добавить муку. В банки уложить слоями баклажаны и лук и залить томатным соусом в два приема: до и после укладки овощей. Стерилизовать: 0,5 л - 90 мин., 1 л - 2 часа.

Для приготовления томатного сока зрелые помидоры бланшировать 1-2 мин., охладить в холодной воде и нарезать дольками. Лук очистить и нарезать кольцами. Помидоры и лук переложить в эмалированную кастрюлю и уварить до половины первоначального объема. Чеснок измельчить и растереть вместе с солью. Пряности в марлевом мешочке положить в томатную массу на время варки. Соль, сахар и растертый чеснок положить в массу за 10 мин. до готовности. Уксус влить перед окончанием варки.

Нехаева Антонина Николаевна (г. Асбест)

Аджика с баклажанами

1,5 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 300 г чеснока, 1 кг сладкого перца, 3 стручка горького перца, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу, 1/2 ст. 6% уксуса.

Все составляющие пропустить через мясорубку, добавить масло и, поместив в эмалированную кастрюлю, кипятить 50 мин. Уксус добавить в конце варки. Закатать в подготовленные банки.

Боголюбова Елена Евгеньевна (г. Курск)

Овощная приправа с сельдереем

Баклажаны - 1 кг, морковь - 1 кг, перец сладкий - 1 кг, сельдерей черешковый - 500 г, помидоры спелые - 2 кг, масло растительное - 1 стакан, соль.

Овощи вымыть, у перцев удалить плодоножку и семена. Пропустить все овощи через мясорубку, добавить соль, растительное масло, перемешать и уваривать на медленном огне до выкипания 1/3 объема увариваемой смеси. Уваренную смесь горячей разложить в стерилизованные банки и закатать крышками. Вместо черешкового сельдерея можно использовать измельченную зелень сельдерея.

Демченко Олеся Дмитриевна (г. Шахтинск)

Баклажаны «По-грузински»

Баклажаны - 5 кг, перец горький - 250 г, чеснок - 4 головки, уксус 9% - 1 ст.

Баклажаны разрезать пополам, посыпать солью и оставить на 2 ч. Подготовить смесь - перец и чеснок пропустить через мясорубку и влить уксус. Затем поджарить баклажаны на подсолнечном масле, обмакнуть в смесь, уложить в банки и закрутить.

Беганцова Вера Васильевна (г. Новомичуринск)

Баклажаны «Без хлопот»

2,5 л воды, 2,5 кг баклажанов, 2 ст. л. соли, 3/4 ст. уксуса, 1 ст. растит. масла, 1/2 ст. крупно нарезанного чеснока.

В кипящую воду с солью и уксусом опустите баклажаны, нарезанные брусочками размером в мизинец, варите 5 мин.

В другой кастрюле прогрейте масло, баклажаны, дуршлагом пересыпьте в кастрюлю с маслом, всыпьте чеснок, быстро и тщательно перемешайте, сложите в горячие стерилизованные банки, закатайте, укутайте до остывания.

Чахлова Светлана Анатольевна (г. Северск)

Баклажаны «Семейные»

Баклажаны - 1 кг, помидоры - 1 кг, чеснок - 600 г, растит. масло - 1 ст., лавровый лист - 2 шт., перец горошком - 5 шт., уксус - 1/2 ч. л.

Баклажаны очистите и варите 15 мин. в подсоленной воде до полуготовности. Затем выньте из воды и остудите. Остывшие баклажаны нарежьте кружочками, посыпьте перцем и обжарьте на растит. масле до готовности. Чеснок разомните, помидоры нарежьте кружочками. В банки уложить слоями: баклажаны, чеснок, помидоры. Желательно, чтобы на каждый кружок баклажанов приходилось немножко чеснока и один кружок помидоров. Утрамбуйте и залейте соком, оставшимся от жарения. Положите лавровый лист, перец, уксус. Стерилизуйте 30 мин.

Ветлужских Ирина Вадимовна (г. Пронск)

Квашеные баклажаны

5 кг баклажанов, 4 кг моркови, 200 г пастернака, по 100 г кореньев сельдерея и петрушки, 600 г репчатого лука, красный молотый жгучий перец.

Рассол: 3 л воды, 3/4 ст. соли, 3/4 ст. 6% уксуса , 1/2 ст. л.сахара.

Зрелые, не слишком крупные баклажаны моем, обрезаем плодоножки и вымачиваем 3 ч. в подсоленной воде. После этого. промываем их холодной проточной водой. Морковь шинкуем соломкой и обжариваем на растит. масле. Лук шинкуем кольцами. Пастернак и коренья шинкуем соломкой и перемешиваем с морковью и луком. Каждый баклажан разрезаем вдоль и наполняем овощной смесью. После этого вертикально, но не слишком плотно друг к другу, помещаем в какую-либо подходящую посуду и заливаем рассолом. Через 5 дней баклажаны переносим в погреб. Пробу можно снимать через месяц.

Светлова Тамара Павловна (г. Ногинск)

Баклажановые рулетики

2 кг баклажанов, 500 г моркови, 2 головки чеснока, 2 пучка петрушки, раст. масло.

Маринад: 0,5 л 6% уксуса, 3 ст. воды, лавровый лист, душистый перец, соль.

Нарезать продольными ломтиками баклажаны, посолить, через 1 ч. слить жидкость, слегка обжарить. Натертую морковь, тонко нарезанный чеснок, петрушку посолить и поперчить. Этой смесью смазать ломтики баклажанов, свернуть рулетиком, перевязать стеблем петрушки и плотно уложить в банки. Приготовить маринад. Залить остывшим маринадом, закрыть банку пергаментной бумагой.

Билых Ольга Алексеевна (г. Пятигорск)

«Лентяйка-хозяйка»

2,5 кг баклажанов, 2,5 кг моркови, 3 ст. л. растит. масла, 1/4 ст. соли, 1/2 ч. л. 70% уксусной эссенции, зелень кинзы, укропа, базилика - 5 средних пучков, чеснок по вкусу.

Баклажаны нарезать кубиками (можно не очищать), залить соленой водой, поставить кипятить. Баклажаны будут готовы, когда их можно проткнуть ножом. Воду слить, баклажаны откинуть на дуршлаг, остудить. Зелень мелко нарезать. В зелень добавить чеснок. Морковь натереть на мелкой терке.

Все соединить, тщательно перемешать, добавить растит. масло, соль и уксусную эссенцию. Плотно утрамбовать в банки, через 2 суток можно употреблять в пищу, а можно оставить и до зимы.

Яворская Галина Григорьевна (г. Миасс)

Баклажаны «На зиму»

5 кг баклажанов.

Приправа: 2 головки чеснока, 200 г сладкого перца, 1 стручок горького перца, 1 ст. 6% уксуса.

Баклажаны разрезать вдоль пополам, обильно засыпать солью и оставить на 2 ч. После чего промыть и жарить до готовности. Приготовить приправу: очистить чеснок, перец, у горького перца удалить только плодоножку. Все пропустить через мясорубку, влить уксус и тщательно перемешать. Дать остыть. Залить смесью баклажаны и сложить в банки, закрыть пластмассовыми крышками или сложить в эмалированную кастрюлю. Хранить в прохладном месте.

Мороз Ирина Ильинична (г. Ростов-на-Дону)

Овощи «По-кубански»

Баклажаны - 1 кг, кабачки - 1 кг, болгарский перец - 1 кг, морковь - 1 кг, помидоры - 1,5 кг, уксус 9% - 1/2 ст., чеснок - 3 головки, масло растит. - 500 г, сахар - 1 ст., соль - 1,5 ст. л., петрушка, перец горький.

Помидоры пропустить через мясорубку, морковь натереть на крупной терке, баклажаны, кабачки и перец разрезать на мелкие кусочки. Приготовить маринад, довести до кипения, опустить смешанные овощи, хорошо вымешать в маринаде и кипятить 45 мин. при закрытой крышке, часто помешивая. Разложить по банкам, закатать, перевернуть и укутать.

Власова Фаина Владимировна (г. Сенгелей)

Баклажаны в томате

3 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 1 ст. молотого или резаного чеснока, 1/2 ст. растит. масла.

Из помидоров приготовить томатный сок. Поставить кипятить, опустить очищенные и нарезанные баклажаны. Кипятить, пока баклажаны не начнут опускаться. Добавить масло и чеснок, готовить еще 5 мин. Разложить в банки и стерилизовать: 1 л - 15 мин., 2 л - 35 мин.

Ильина Виктория Юрьевна (п. Агириш, Тюменская обл.)

Баклажаны тушеные

1 кг помидоров, 2 луковицы, 4 моркови, 3 сладких перца, 1 л томатного сока, 3 зубчика чеснока, соль, сахарный песок, уксус, лавровый лист, пучок петрушки.

Баклажаны нарезать, посолить (1 ст. л. соли на 1 кг), дать постоять 20 мин. Затем промыть под струей воды. Помидоры пропустить через мясорубку. Лук и морковь обжарить на подсолнечном масле, баклажаны обжарить отдельно. Томатный сок вскипятить, положить лук, морковь, перец, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. сахарного песка, 2 ст. л. уксуса. Затем положить баклажаны, чеснок, лавровый лист, петрушку. Тушить 15 мин. Можно добавить 1/2 ст. воды. Расфасовать в стерилизованные банки, закатать. Перевернуть вверх дном до полного остывания.

Чефранова Инна Игоревна (г. Назрань)

Баклажаны «По-болгарски»

На 10 банок 0,5 л: 6 кг баклажанов, 1,6 кг красных помидоров, 1,9 кг репчатого лука, 120 г чеснока, 100 г зелени петрушки, 900 мл растительного масла, 150 г соли, черный горький молотый перец, душистый молотый перец.

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы разрезают на кружки толщиной 15-20 мм, помещают на 5 мин. в 12% раствор соли, вынимают, обжаривают на масле и охлаждают. Лук режут на пластинки 3 мм, обжаривают до желтовато-коричневой окраски на масле. Готовят томатный соус из протертых помидоров. Чеснок замачивают на 1,5-2 ч. в холодной воде, затем очищают и пропускают через мясорубку. Зелень моют и мелко режут. Перемешивают все составляющие, помещают фарш в кастрюлю и нагревают до кипения, постоянно помешивая. В банки помещают небольшой слой фарша, затем - слой баклажанов и так чередуют слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша. Стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 50 мин., 1 л - 90 мин. и закатывают.

Яматина Ольга Кирилловна (г. Ростов-на-Дону)

Баклажаны с перцем в томатном соусе

На 10 банок 0,5 л: 5 кг свежих баклажанов, 1,1 кг сладкого перца, 300 г репчатого лука, 2 кг помидоров, пучок зелени, 550 мл подсолнечного масла, 3 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 5 ст. л. муки.

Баклажаны подготавливают. Готовят томатный соус из уваренных помидоров. Овощи и зелень режут, лук обжаривают. На дно банок наливают половину горячего (не ниже 80°С) соуса, плотно укладывают половину порции баклажанов, весь перец, затем остальные баклажаны и заливают оставшимся горячим соусом. Стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 90 мин., 1 л - 120 мин. и закатывают.

Шугурова Алевтина Николаевна (г. Оренбург)

Баклажаны дольками

Для фарша на 5 кг баклажанов: 200 мл 9% уксуса, 10 шт. красного болгарского перца, 2-3 стручка горького перца, 300 г чеснока.

Готовят фарш: уксус размешивают с измельченным красным болгарским перцем, горьким перцем, чесноком. Нарезают баклажаны дольками в 1 см шириной, замачивают в соленой воде на 2 часа. Обжаривают с обеих сторон и кладут в банки, перекладывая фаршем. Стерилизуют банки 0,5 л 20 мин. и закатывают.

Сутырина Елена Юрьевна (г. Тверь)

Баклажаны «Пряные»

На 10 кг баклажанов - 250 г чеснока, 5 г лаврового листа, 2,5 ст. л. соли для чеснока, 2 л воды, зелень сельдерея.

Рассол для варки: на 1 л воды - 3 ст. л. соли.

Заливка: на 1 л воды - 3,5 ст. л. соли.

Мелкие темно-фиолетовые баклажаны отсортировать, помыть, удалить плодоножки, сделать сквозной надрез вдоль и варить в соленой воде. После варки положить под гнет, чтобы стекла вода. Растереть чеснок с солью и начинить им баклажаны. На дно банки поместить лавровый лист, веточку сельдерея, баклажаны. Заполненную банку залить кипяченым и охлажденным рассолом. Банки закрыть крышками, выдержать при температуре 18-25°С в течение 5 суток, после чего перенести в холодное помещение с температурой не выше 8°С. Перед употреблением баклажаны нарезать кусочками и заправить подсолнечным маслом.

Соловьева Мария Леонидовна (г. Курган)

Баклажаны с тыквой

Баклажаны - 3 кг, тыква - 2 кг, помидоры - 2,5 кг, перец сладкий - 1 кг, чеснок - 0,3 кг, растит. масло - 0,5 л, соль - 100 г, сахар - 150 г, уксус 6% - 150 мл (можно меньше), зелень петрушки - 2 пучка, перец горький по желанию.

Баклажаны и тыкву (без семян) нарезать кубиками 1х1, перец - ломтиками 1х2, чеснок и помидоры пропустить через мясорубку, зелень измельчить. Маринад: в молотые помидоры добавить соль, сахар, растит. масло, уксус и зелень. Довести до кипения и опустить овощи. Хорошо размешать и варить (тушить) 1 час. Разложить по стерильным банкам и закатать. Эту закуску можно кушать сразу же после окончания приготовления.

Шеронова Татьяна Михайловна (г. Йошкар-Ола)

Икра из баклажанов с тыквой

Баклажаны - 5 кг, тыква - 1 кг, помидоры - 2 кг, чеснок - 50 г, растительное масло - 1 стакан, соль по вкусу.

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости, измельчить. Тыкву очистить от кожуры и семян, мякоть натереть на крупной терке, спассеровать. Помидоры нарезать кубиками и пассеровать 3 минуты на растительном масле. Соединить помидоры, тыкву с баклажанами, добавив измельченный чеснок. Смесь варить 40 минут. Массу разлить в стерильные банки.

Егорова Надежда Александровна (г. Петрозаводск)

«Адская приправа»

Баклажаны - 4 кг, чеснок - 20 головок, сладкий и горький перец - по 10 стручков, уксус - 500 мл (9%), соль.

Баклажаны вымыть, отрезать кончики, нарезать тонкими ломтиками (примерно 3-4 мм) и обжарить на растительном масле. Масла не жалейте, уйдет примерно бутылка, но это того стоит. Затем обжаренные кружочки уложить в большую посуду слоями, каждый слой промазать следующим составом: пропущенные через мясорубку перец и чеснок, 500 мл уксуса и соль.

После того, как все уложили, накрыть крышкой и поставить под гнет на 3 дня при комнатной температуре. После этого разложить по банкам (желательно с винтовыми железными крышками, закручивать металлическими крышками не стоит, но и полиэтиленовые лучше не использовать). Употреблять с мясом, рыбой, макаронами и т. д.

Хилова Дарья Сергеевна (г. Уфа)

Приправа из баклажанов

Баклажаны, укроп, соль.

Баклажаны сложите в большую посуду, лучше всего в эмалированную, и поставьте без воды в нежаркую духовку на 2-3 часа. Когда баклажаны станут мягкими, протрите их через сито или дуршлаг, снова положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный укроп, соль по вкусу и тушите на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорела. Затем остудите, переложите в банку, залейте сверху подсолнечным маслом. Герметично закройте и храните в холодном месте.

Хрущева Раиса Валентиновна (г. Рубцовск)

Баклажаны «Супер вкус»

Нарезать 1 кг баклажанов кружочками, 20 сладких перцев кольцами.

Маринад: 2 стакана воды, 1 ст. л. соли, 1 стакан уксуса, 0,5 л (0,25 л) масла, 150 г чеснока (можно меньше). Добавить несколько небольших кусочков горького перца. Проварить 15 минут. Разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

Выход: 5 баночек по 0,5 литра.

Староверова Светлана Валентиновна (г. Химки)

Лечо «Аромат весны»

На 4 кг помидоров - 700 г болгарского перца, 400 г баклажанов, 2 луковицы (средней величины), эстрагон, соль, сахар.

Помидоры и перец промойте. Помидоры нарежьте дольками, у перчиков удалите сердцевину и перегородки. Баклажаны и лук очистите. Перец, баклажаны и лук нарежьте кольцами. Помидоры, лук и перец варите в эмалированной посуде 15 минут. Затем добавьте эстрагон, соль и сахар и варите еще 20 минут. Баклажаны посолите и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Все перемешайте, разложите в банки, стерилизуйте и закатайте.

Драгунова Евгения Васильевна (г. Ессентуки)

Осенняя закуска из баклажанов

1 кг баклажанов, 5-6 зубчиков чеснока, 2 сладких перчика, 2 морковки, 2 луковицы, 170 г укропа, 170 мл растит. масла.

Для маринада: 2 л воды, 15 ст. л. 9% уксуса, 2 ст. л. соли.

Баклажаны нарезать кубиками, опустить в кипящую воду с уксусом и солью, варить 7-10 мин. Морковь, лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить на растит. масле, слегка посолив. Баклажаны слить, оставить на 2-3 ч., все овощи перемешать, залить растит. маслом. Разложить по банкам, укупорить, хранить в холодильнике.

Сунцова Оксана (г. Екатеринбург)

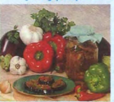
Баклажаны с чесноком

На 500 г баклажанов: 100 г сметаны, 100 г майонеза, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки муки, 4 зубчика чеснока, соль, зелень петрушки, укропа.

Молодые баклажаны нарезать кружочками, обвалять в муке, обжарить с двух сторон до золотистой корочки на растительном масле, положить в глубокую сковороду, слегка посолить, залить сметаной, смешанной с майонезом, запечь в духовке. Готовое блюдо посыпать тертым чесноком и измельченной зеленью.

Кондрашова Ирина Петровна (г. Калуга)

Полуфабрикаты из баклажанов



Мытые крупные баклажаны запечь в духовке до мягкости, горячими окунуть в подсоленную холодную воду и сразу же снять кожицу. Плотно уложить в подготовленные банки, добавить на пол-литровую банку - 1 ч. л. соли и 1 ст. л. уксуса.

Когда при уплотнении появится сверху сок, прикрыть банки крышками и стерилизовать: 0,5 л банки - 45 мин. Закатать. Зимой их мелко нарезать, добавить обжаренный лук, укроп, томат-пасту и протомить на медленном огне 10 мин.

Коняшова Ирина Павловна (г. Минск)

Баклажаны «Вкусные»

1 кг баклажанов, 100 г перца сладкого, 200 г моркови, 100 г корня петрушки, 1 головка чеснока, 1/2 ч. л. перца молотого горького, 100 г укропа, уксус 5%, соль.

Мелкие недозрелые баклажаны без плодоножек надрезают на 3/4 длины, отваривают в подсоленной воде 5 мин. и укладывают под гнет. Через 12 ч. готовят овощной фарш: перец, морковь, петрушку, чеснок и зелень укропа нарезают, солят, перчат, хорошо перемешивают, начиняют баклажаны, укладывают в банки, заливают уксусом, выдерживают 7 дней. После этого их можно употреблять в пищу. Хранят в прохладном месте.

Малиновская Вера Павловна (г. Ковров)

Баклажаны под прессом

Отвариваем «синенькие» в 10 л воды, куда всыпаем 5 ст. соли. Вынимаем, отжимаем под прессом. Затем надрезаем каждый баклажан вдоль до середины и закладываем внутрь кусочек лаврового листа, чуть-чуть молотого перца, нарезанный чеснок. Укладываем в чистую посуду, делаем пресс и заливаем подготовленным рассолом: на 10 л воды - 2 ст. соли.

Через 7 дней «синенькие» укладываем в чистые банки, заливаем оставшимся рассолом и стерилизуем: 1 л банки - 10 мин., 3 л - 20 мин.

Мясникова Антонина Геннадьевна (г. Назарово)

Баклажаны резаные с фаршем

На 10 банок 0,5 л: 2 кг свежих баклажанов, 2,8 кг красной моркови, 280 г белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка), 460 г репчатого лука, пучок зелени, 4 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 300 мл масла растительного, 1,6 кг уваренной томатной массы или 2,5 кг свежих помидоров, чуть-чуть черного горького молотого перца и душистого молотого перца.

Баклажаны режут на кусочки с длиной граней не более 25-30 мм, бланшируют в кипящей воде 3-5 мин., а затем охлаждают в холодной воде. Все овощи режут и обжаривают на масле, зелень режут на кусочки, готовят томатный соус. К фаршу добавляют кусочки баклажанов и всю массу нагревают до 80°С. В банки наливают немного горячего (80-85°С) томатного соуса, укладывают горячую смесь, заливают банки доверху томатным соусом. Стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 50 мин., 1 л - 90 мин. и закатывают.

Власова Анна Юрьевна (г. Астрахань)

Шевцева Татьяна (г. Кемерово)

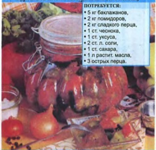
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г чеснока,
- 10 шт. сладкого перца,
- 5 шт. горького перца,
- 1 ст. растит. масла,
- 1 ст. 6% уксуса,
- 5 кг баклажанов.

Баклажаны «Вкуснятина»

- Баклажаны нарезать кружочками по 0,5 см, посолить и оставить на 2 часа. Отжать и обжарить на растит. масле с двух сторон.
- Складывать жареные баклажаны в стерилизованные банки слоями, заливая каждый слой перечной массой, укупорить.
- Перечная масса: через мясорубку пропустить чеснок и перец, проварить 3-5 мин., влить масло, после закипания добавить уксус.

Курсакова Елена Максимовна (г. Узловая)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг баклажанов,
- 2 кг помидоров,
- 2 кг сладкого перца,
- 1 ст. чеснока,
- 1 ст. уксуса,
- 2 ст. л. соли,
- 1 ст. сахара,
- 1 л растит. масла,
- 3 острых перца.



Баклажаны «Под водочку»

- Пропустить через мясорубку помидоры, красный болгарский перец, чеснок.
- Довести до кипения, добавить соль, сахар, растит. масло, уксус, перец острый.
- Довести до кипения, добавить нарезанные баклажаны, варить до мягкости 30-45 мин.
- Разложить по банкам и закатать.

Соколова Екатерина Семеновна (г. Рязань)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 2 кг помидоров,
- 2 кг баклажанов,
- 2 кг сладкого перца,
- 1 кг лука,
- 1,2 кг моркови,
- 1 ст. растит. масла,
- 1 ст. сахара,
- 2 ст. л. соли,
- 1/2 ст. 9% уксуса.

Салат «Радуга»

- В помидоры, пропущенные через мясорубку, добавить растит. масло, сахар, соль, нарезанную соломкой морковь и лук - полукольцами (можно слегка обжарить).
- После закипания опустить баклажаны, нарезанные кубиками, и варить 10 мин., добавить перец, нарезанный кусочками, и варить еще 10 мин.
- Добавить уксус и варить до готовности 30-40 мин. (по вкусу можно добавить тертую головку чеснока, 1 мелко нарезанный пучок укропа).
- Готовый салат горячим разложить по банкам и закатать.

Дьякова Татьяна Юрьевна (г. Ростов-на-Дону)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 2 кг баклажанов,
- 500 г фасоли,
- 2 луковицы,
- 2 моркови,
- 0,5 кг помидоров или 2 ст. л. томат-пасты,
- соль,
- специи.

Овощная закуска с фасолью

- Фасоль замочить и отварить, овощи нарезать кубиками и обжарить на растит. масле по отдельности.
- Все перемешать и тушить 50 мин., добавив соль и специи по вкусу.
- В горячем виде разложить в стерилизованные банки и закатать.

Егорушкина Октябрина Анатольевна (г. Киров)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг баклажанов,
- 500 г лука,
- 3 моркови,
- 5 сладких перцев,
- 1 горький перец,
- 150 г зелени укропа,
- 3 головки чеснока,
- 2 ст. л. соли,
- 1,5 ст. л. 70% уксуса.

Закуска «Хе» из баклажанов

- Баклажаны нарезать соломкой толщиной 1,5 см и обжарить на растительном масле.
- Морковь натереть на крупной терке и обжарить на масле, нарезать полукольцами лук.
- Сладкий и горький перцы нарезать соломкой, чеснок и укроп порубить.
- Все овощи перемешать, добавить соль, уксус, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 8 ч.
- Разложить по банкам, стерилизовать 30-40 мин. и закатать.

Манасина Светлана Борисовна (г. Владимир)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг баклажанов,
- 1 кг помидоров,
- 6 сладких перцев,
- 1 луковица,
- 3-4 зубчика чеснока,
- 1 горький перец,
- 1 пучок петрушки,
- 1 ст. растит. масла,
- соль по вкусу.

Соус турецкий

- Баклажаны нарезать кружками, перец - кольцами, добавить измельченный чеснок, горький перец, помидоры.
- Посолить и опустить в кипящее растит. масло, тушить на слабом огне 40 мин., постоянно помешивая.
- Горячий соус разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Чаплыгина Анна Николаевна (г. Пенза)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг баклажанов,
- 0,5 кг салатной свеклы,
- 0,5 кг моркови,
- 0,5 кг лука,
- 0,5 кг сладкого перца,
- 1 кг помидоров,
- 200 г чеснока,
- 0,5 л растит. масла,
- 40 г соли,
- 50 г сахара,
- 60 мл уксуса,
- петрушка,
- горький перец.

Закуска «Ходыженка»

- Помидоры с чесноком пропустить через мясорубку, морковь и свеклу натереть на терке, баклажаны нарезать кубиками, перец и лук нарезать соломкой, зелень измельчить.
- На масле жарить лук 15 мин., добавить морковь, жарить еще 10 мин., выложить помидоры с чесноком, уксус, сахар, соль, петрушку, перец и свеклу с баклажанами.
- Тушить 1 час под крышкой, разложить по банкам и закатать.

Самохвалова Галина Николаевна (г. Тобольск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 2 кг баклажанов,
- 300 г моркови,
- 300 г лука,
- 300 г сладкого перца,
- 200 г помидоров,
- 1 головка чеснока,
- зелень кинзы и укропа,
- 3 ст. л. растит. масла.

Маринад:

- 1 л воды,
- 50 г соли,
- 50 мл 9% уксуса,
- 50 г сахара.

Маринованные баклажаны

- Баклажаны залить кипящей подсоленной водой (1 ст. л. на 1 л воды), варить 4 мин.
- Морковь, лук и перец нарезать соломкой, помидоры кубиками, обжарить на растит. масле 6 мин.
- Добавить измельченный чеснок и зелень, баклажаны нафаршировать полученной смесью.
- Баклажаны плотно уложить в банки, залить маринадом, укупорить, хранить в прохладном месте.

Федорова Оксана Михайловна (г. Кирово-Чепецк)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Помидоры,
- патиссоны,
- сладкий перец,
- зелень укропа и петрушки,
- 3-4 зубчика чеснока,
- 1 лист хрена.

Рассол:
- 1 л воды,
- 1 ст. л. соли,
- 2 ст. л. сахара,
- 8-10 шт. черного перца,
- 1,5 ст. л. 9% уксуса,
- 2 лавровых листа.

Ассорти «Цветное»

- Помидоры наколоть у плодоножки, перец нарезать длинной соломкой, небольшие патиссоны разрезать на 4 части.
- Уложить овощи в банки, перекладывая зеленью и чесноком.
- Овощи залить горячим рассолом, слить, прокипятить, повторять 3 раза, каждый раз оставляя овощи в рассоле на 5 мин.
- Залить рассол в последний раз, перелив немного через край, закатать.

Микешина Алена Дмитриевна (г. Губкин)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг патиссонов,
- 600 г моркови,
- 2 ст. растит. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. 9% уксуса,
- 200 г чеснока,
- черный молотый перец, соль по вкусу.

Салат «Анна» из патиссонов

- Патиссоны нарезать соломкой, морковь и чеснок натереть на терке.
- Добавить растит. масло, сахар, уксус, соль и черный перец по вкусу.
- Перемешать, варить 30 мин., разложить по банкам и закатать.

Тарасова Ольга Ивановна (г. Нефтеюганск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

На 2 трех-флитровые банки:

- 5 кг патиссонов,
- 0,5 кг лука,
- 0,5 кг моркови,
- 1 пучок петрушки,
- 4-6 зубчиков чеснока,
- 2-3 лавровых листа,
- гвоздика,
- перец горошком,
- 3 ст. л. соли,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. 9% уксуса,
- 1 ст. л. растит. масла.

Салат «Осенний»

- Овощи нарезать соломкой, перемешать, добавить соль, сахар, уксус, растит. масло.
- На дно банок положить чеснок, лавровые листья, гвоздику, перец горошком, плотно уложить смесь.
- Стерилизовать 40 мин., закатать.

Курекина Елена Борисовна (г. Белгород)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

На 1 трехлитровую банку:

- 1,8 кг патиссонов,
- 90 г укропа,
- 30 г сельдерея,
- 2 листа хрена,
- 1-2 горьких красных перца,
- 3-5 зубчиков чеснока.

Рассол:

- 50 г соли,
- 1 л воды.

Патиссоны соленые

- Патиссоны тщательно вымыть, уложить в банки, перекладывая зеленью и пряностями.
- Залить рассолом, накрыть крышками и выдержать при комнатной температуре 8-10 суток.
- Добавить рассол и хранить в холодном месте.

Икра баклажанная «Классическая»

На 10 банок 0,5 л: 2,5 кг свежих баклажанов, 2 кг репчатого лука, 3 кг красных помидоров, 500 г моркови, 500 г сладкого красного перца, пучок укропа и петрушки, 0,5 стручка красного горького перца, 5-6 ст. л. соли, 2,5-3 ст. л. сахара, 800 мл подсолнечного масла, щепотка черного горького молотого перца, 1-2 ст. л. 6% уксуса.

Подготовленные баклажаны разрезают на кубики с длиной грани 25-30 мм (кожицу не снимают). Лук режут кружками толщиной не более 2-3 мм. Подготовленные морковь и красный сладкий перец режут соломкой. Зелень моют и нарезают кусочками. Красные помидоры моют и разрезают на дольки толщиной 20-25 мм. Все овощи, кроме зелени, обжаривают. В котел наливают растительное масло и прокаливают. В раскаленное масло помещают лук, обжаривают, добавляют нарезанную морковь, обжаривают, добавляют нарезанные баклажаны и красный сладкий перец. В обжаренные овощи добавляют соль, сахар и мелко нарезанный красный горький перец, а затем - нарезанные помидоры (можно протертую томатную массу без кожицы и семян). Массу уваривают при частом помешивании 20-25 мин., пока она не станет густой и, от нее не будет отделяться жидкость. В конце уваривания в массу добавляют мелко нарезанную зелень, уксус и хорошо перемешивают. Готовую горячую икру фасуют в сухие чистые банки, стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 40 мин., 1 л - 50 мин. и закатывают.

Орлова Наталья Владимировна (г. Петропавловск-Камчатский)

Икра из баклажанов «Эллада»

На 10 банок 0,5 л: 3,2 кг баклажанов, 530 г сладкого перца, 720 г лука, пучок зелени, 3 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, щепотка черного горького и душистого молотого перца, 720 г свежих помидоров, 500 мл растительного масла.

Баклажаны и перец режут на части и бланшируют в кипящей воде (баклажаны - 12-15 мин., а перец - 3-5 мин.), охлаждают проточной водой. Бланшированные баклажаны и измельченный лук обжаривают до золотистого цвета на масле, зелень нарезают кусочками. Все овощи пропускают через мясорубку. Измельченные овощи и зелень помещают в кастрюлю, добавляют соль, сахар, хорошо перемешивают и нагревают при постоянном помешивании до 80-90°С. В конце нагревания добавляют пряности.

Горячую массу фасуют в банки, стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 70 мин., 1 л - 90 мин., и закатывают.

Шашкина Вера Анатольевна (г. Бузулук)

Закуска из баклажанов

***Баклажаны** - 1 кг, чеснок - 2-3 головки, масло растительное - 120 мл, соль, уксус 6% фруктовый, вода - 1 л.*

Нарезают баклажаны толщиной 1 см, солят и оставляют на 1 ч. Готовят заливку. Проваривают в ней баклажаны небольшими порциями 2-3 мин. с момента закипания. Вынимают баклажаны шумовкой в дуршлаг и дают стечь воде. Горячие кружочки баклажанов, вынутые из воды, слегка обжаривают на горячем масле с двух сторон. Укладывают в стерилизованные банки, перекладывая каждый слой мелко нарезанным чесноком и уплотняя. Наполняют банки доверху, заливают оставшейся заливкой, пастеризуют и герметично укупоривают.

Ледовая Любовь Семеновна (г. Иркутск)

Квашеные баклажаны фаршированные

***На банку 3 л:** 2,3 кг свежих баклажанов, 500 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 3-4 зубчика чеснока, пучок зелени петрушки, 120 г соли для фарша, 100 мл растительного масла для обжарки.*

1 способ:

Баклажаны подготавливают так же, как в предыдущем рецепте. Одновременно подготавливают овощи и зелень для фарша. Морковь нарезают соломкой, лук - пластинками толщиной 1-2 мм, обжаривают на масле по очереди. Белые коренья и зелень нарезают кусочками длиной 1 см, после этого тушат в масле до полуготовности, смешивают с обжаренным луком и морковью, добавляют соль, перемешивают и начиняют смесью баклажаны. Наполненные баклажаны перевязывают нитками или бланшированными стеблями сельдерея, чтобы не высыпался фарш, плотно укладывают в банки, заливают 3% раствором соли и перевязывают горлышки банок чистой марлей. На третий день после начала молочнокислого брожения банки накрывают прокипяченными крышками и слегка (негерметично) закатывают. Такие консервы следует хранить при температуре 0-10°С.

2 способ:

Количество продуктов и предварительная их подготовка такие же, как и в 1-м способе. Добавляется только 100 мл растительного масла для заливки банок. Завязанные марлей банки выдерживают 5 дней, затем заливают слоем в 2 см прокаленного масла, пастеризуют при 85°С 90 мин. и закатывают.

Суслова Елена Антоновна (г. Тольятти)

Смесь баклажанов, кабачков и перца

Баклажаны, кабачки вымыть, нарезать ломтиками в длину, посолить, через некоторое время отцедить и обжарить на подсолнечном масле до румяной корочки. Стручки перца вымыть, подсушить и удалить семена и обжарить на подсолнечном масле. Уложить в банку ряд баклажанов и кабачков, ряд перца и т. д., проложив между рядами зелень петрушки, чеснок и поливая каждый ряд подсолнечным маслом и уксусом. Сверху налить подсолнечное масло слоем 1 см. Банку закрыть и поставить в холодное место.

Петухова Ольга Дмитриевна (г. Курск)

Баклажаны «Пингвины»

На 5 кг баклажанов: 1,5 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 1,5 кг лука.

У баклажанов срезаем плодоножку и ставим в кастрюлю вертикально срезанным концом вверх. Затем режем кольцами лук, перец, помидоры и засыпаем сверху. Добавляем 4 ст. л. соли, 1 ст. уксуса, 0,5 л растит. масла, 1 ст. л. сахара и кипятим 40 мин. Раскладываем по 0,5 л банкам и стерилизуем 10 мин.

Анистратенко Галина Юрьевна (г. Серпухов)

Соленые баклажаны «Смачные»

Баклажаны, укроп и эстрагон 5 % от веса баклажанов, хрен несколько кусочков, чеснок толченый по вкусу.

Рассол: вода - 1 л, соль - 2 ст. л.

Хорошо вызревшие, но не перезревшие баклажаны вымойте и нарежьте вдоль примерно на 2/3 по длине баклажана. Плотно уложите в кастрюлю или банку, перекладывая зеленью, чесноком и хреном. Залейте холодным рассолом и положите гнет. Неделю держите при комнатной температуре, а потом поставьте в прохладное место. Баклажаны будут готовы через месяц-полтора.

Ветлужских Ирина Вадимовна (г. Пронск)

Баклажаны «С сюрпризом»

Маринад: вода - 3 л, уксус - 3 л, соль - 500 г.

Отрежьте у небольших плодов ножки и сделайте 4 горизонтальных надреза. Посолите разрезы, отожмите сок, промойте в холодной воде. Бланшируйте в подсоленной воде 3 мин. Когда баклажаны остынут, наполните их смесью из нашинкованной моркови, сельдерея, петрушки, чеснока, горошин перца, раскладывая смесь между разрезами.

Баклажаны уложите в подготовленные банки и залейте маринадом. Закройте банки пластмассовыми крышками, поставьте в прохладное место.

Авдеева Олеся Игоревна (г. Плесецк)

Баклажаны с помидорами

Маринад: вода - 1,5 ст., уксус - 1/2 ст., сахар - 1/2 ст. л., соль - 1 ст. л., гвоздика - 5 шт., лавровый лист, горький перец - 1 шт., баклажаны - 4 кг, помидоры - 2 кг.

Баклажаны сварить в кипящей воде, не допуская сильного размягчения. Охладить в холодной воде. Разрезать на кусочки и уложить в подготовленную банку, чередуя их с помидорами, нарезанными кружочками, пока не будет заполнена посуда. Залить маринадом, закрыть банки крышками и стерилизовать 0,5 л банки - 15 мин., 1 л - 20 мин. Для маринада: прокипятить воду, сахар, соль, гвоздику, лавровый лист, горький перец, остудить и влить уксус.

Киршева Софья Сергеевна (г. Иваново)

Баклажаны «Аппетитные»

3 кг баклажанов, 10 шт. красного сладкого перца, 1 головка чеснока, 2 луковицы.

Баклажаны нарезаем кружочками толщиной 2 см, солим и оставляем. Затем режем соломкой перец и кладем его в другую миску. Добавляем измельченный чеснок, вливаем 6 ст. л. 9% уксуса. Лук режем, обжариваем до золотистого цвета, добавляем 4 ст. томат-пасты, 5 ст. л. сахара. Теперь все это надо прокипятить 1 мин., залить в перец и накрыть миску крышкой. Пока перец настаивается, слегка поджариваем баклажаны с 2-х сторон. Затем в литровые банки складываем слоями перец, баклажаны - и так до верха.

Верхний слой - перец. Банки стерилизуем 40 мин. Потом закатываем и переворачиваем до остывания.

Железная Алла Дмитриевна (г. Тверь)

«Синие» с капустой

На 5 кг баклажанов: 1 кг моркови, 1-1,5 кг капусты, 200 г чеснока через пресс, 1 ст. сахара, 1 стопка соли, 400 мл уксуса, 0,5 л растительного масла.

«Синенькие» отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой. Капусту нашинковать, морковь натереть на терке. Все смешать и оставить на 12 часов при комнатной температуре. Разложить по банкам и накрыть капроновыми крышками.

Ермакова Татьяна Юрьевна (г. Балашиха)

Салат из баклажанов

3 кг баклажанов, 2,5 л томатного сока, 1 стакан подсолнечного масла, 15-20 шт. перца болгарского, 7 шт. моркови, 1 стакан сахара, уксус, соль по вкусу, 2 больших дольки чеснока.

Сок налить в кастрюлю, прокипятить, добавить соль, уксус, сахар, масло и кипятить 10 минут, положить морковь, натертую на крупной терке, баклажаны, разрезанные на 4 части с кожицей, и варить еще 10 минут. Добавить перец и варить еще 10 минут. Затем положить чеснок и варить еще 5 минут. Разложить по банкам и закатать. Выход - 7 литров.

Шихова Мария Борисовна (г. Нижний Новгород)

Баклажаны под шубой

7,5 кг баклажанов, 0,5 кг помидоров, 2-3 головки лука, 1 банка майонеза.

Баклажаны очистить от кожуры, разрезать на кружочки толщиной примерно 1,5 см и опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду. Вынуть из воды и каждый кружок баклажана уложить на противень отдельно. Сверху каждый покрыть колечками репчатого лука толщиной примерно 3 мм. На лук положить кружок помидора толщиной 7 мм, слегка посолить и смазать майонезом. Противень поставить в предварительно нагретую духовку примерно на час. Когда на поверхности образуется желтая корочка, баклажаны готовы. Противень вынуть, остудить. На стол подавать холодными, посыпав мелко рубленым чесноком. Чтобы запасти баклажаны под "шубой" впрок, готовить следующим образом. Повторить первые три операции. Затем переложить кружки баклажанов в стерилизованные банки и заполнить кипящей заливкой. Она готовится из протертых свежих помидоров, затем добавить 1 ст. ложку соли (на литр томата) и 1 ч. ложку хмели-сунели. Банки закатать крышками. Зимой на такие консервированные баклажаны класть только репчатый лук и майонез.

Руковичникова Олеся Андреевна (г. Сызрань)

Икра из баклажанов и кабачков

500 г баклажанов, 500 г кабачков, 300 г помидоров, 200 г лука, растит. масло, соль, перец.

Баклажаны и кабачки нарезать кружочками, обжарить на масле и мелко порубить. Отдельно обжарить лук и помидоры, все овощи перемешать. Добавить соль и перец по вкусу, прогреть до кипения. Разложить по банкам, стерилизовать: 0,5 л 75 мин., 1 л 100 мин., закатать.

Развозова Римма Львовна (г. Туапсе)

Баклажаны в кисло-сладком маринаде

На 1-литровую банку: 6-8 шт. баклажанов, 1,5 ст. воды, 2 веточки укропа, 1 ст. ложка сахара, 6 зерен перца-горошка, 1/2 ст. уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка соли, 1 лист хрена, 1 лист сельдерея.

Баклажаны хорошо промыть в воде, срезать кончики, опустить на 10 мин. в кипящую подсоленную воду, затем вынуть из воды и дать стечь воде. В банки уложить листья сельдерея и петрушки, зубчик чеснока, один стручок красного перца. На специи уложить баклажаны, сверху - снова специи, залить маринадом, стерилизовать 15 мин. Закатать, проверить герметичность и охладить.

Силантьева Лидия Максимовна (г. Санчурск)

Садовый маринованный салат

На 4 банки вместимостью 500 мл: 225 г красного лука (очищенного), 225 г цукини, 350 г баклажанов, 250 г луковицы фенхеля, 1 красный перец, 1 желтый перец, 110 г мелких грибов (шампиньонов), 6 зубчиков чеснока (тонко нарезанных), 110 г маленьких помидорчиков черри, 7 ст. л. оливкового масла, 725 г белого винного уксуса, 8 лавровых листов, 16 горошков черного перца, 175 г крупной соли.

Подготовить все овощи: разрезать лук на восьмушки, затем разрезать цукини и баклажаны на толстые кусочки, добавить фенхель, разрезанный на восьмушки. В конце очистить перцы от семечек и порезать их на кусочки размером 5 см. Затем уложить все овощи, кроме чеснока и помидоров, в неметаллическую миску, пересыпая все солью. Залить водой (1,75 л), накрыть тарелкой, поставить под груз и оставить на ночь. На следующий день слить овощи, промыть под холодной водой. Стряхнуть излишек воды, обсушить на чистом полотенце и оставить овощи, разложенными на полотенце, на 3 часа.

После этого переложить овощи в миску, добавить чеснок, помидоры, оливковое масло. Налить на дно каждой банки немного уксуса, добавить лавровый лист. Плотно упаковать овощи, прокладывая оставшимися травами и перцем, полностью заливая каждый слой уксусом. Наклонить банки, чтобы в них не осталось воздуха, затем закатать.

Хранить в прохладном, сухом месте в течение месяца перед тем, как подавать. Они могут храниться до 6 месяцев.

Данилова Мария Никифоровна (г. Воркута)

Баклажаны, фаршированные овощами

На 10 банок 0,5 л: 3,6 кг свежих баклажанов, 2,1 кг моркови, 230 г белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка), 370 г репчатого лука, пучок петрушки и укропа, 4 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, душистый перец, 1,6 кг томатной массы или 2,5 кг свежих помидоров, 500 мл растительного масла.

Подготовленные баклажаны обжаривают на масле до коричневой окраски с золотистым оттенком. Для лучшего обжаривания баклажанов делают на них продольный разрез. Обжаренные баклажаны охлаждают до 30-40°C. Все овощи моют, режут и обжаривают на масле. Обжаренные овощи перемешивают, добавляют в фарш 3 ст. л. растительного масла и тушат. Готовят томатный соус из свежих уваренных помидоров или разведенной томатной пасты. Обжаренные баклажаны через разрез заполняют фаршем. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (80-85°C) томатного соуса, затем укладывают фаршированные баклажаны и сверху заливают их оставшимся соусом. Стерилизуют при 100°C: банки 0,5 л - 60 мин., 1 л - 120 мин. и закатывают.

Потемкина Татьяна Леонидовна (г. Петрозаводск)

Баклажаны «По-гречески»

На 10 банок 0,5 л: 3,6 кг свежих баклажанов, 2,8 кг репчатого лука, 150 г петрушки и укропа (пополам), 2,5 кг спелых помидоров, 3 ст. л. соли, 100 г сахара, черный молотый перец, душистый молотый перец, 700 мл растительного масла.

Мелкие баклажаны обжаривают на масле (берут не все масло). Для лучшего обжаривания баклажанов делают на них продольный разрез. Зелень моют и мелко режут. Смешивают обжаренный лук, зелень и 2 ст. л. соли. Готовят томатный соус из протертых помидоров. Подготовленные баклажаны фаршируют. В банки наливают немного томатного соуса, затем укладывают фаршированные баклажаны и заливают их горячим (80°C) соусом. Стерилизуют при 100°C: банки 0,5 л - 60 мин., 1 л - 100 мин. и закатывают.

Никольская Татьяна Александровна (г. Луганск)

Баклажаны вареные

На 10 банок 0,5 л: 6 кг свежих баклажанов, 400 мл 6% уксуса, 4 ст. л. соли.

Зрелые баклажаны моют, дают воде стечь, в нескольких местах прокалывают их насквозь ножом и варят в подсоленной воде (1,5 ст. л. на 1 л воды) 5-7 мин. до размягчения. Проваренные баклажаны выкладывают на наклонно установленную кухонную доску, сверху накрывают второй доской с грузом для удаления излишка воды. С остывших и отжатых баклажанов снимают кожицу и укладывают их в банки. На одну банку 0,5 л добавляют 1/2 ст. л. соли и 1,5 ст. л. 6% уксуса. Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, стерилизуют при 100°C: банки 0,5 л - 65-70 мин., 1 л - 90 мин. и закатывают. Эти консервы могут быть использованы в зимний период для приготовления баклажанной икры.

Комарова Марина Алексеевна (г. Вологда)

Патиссоны с огурцами и помидорами

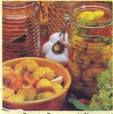
***Рассол:* на 1 л воды - 1-1,5 ст. л. соли.**

На дно банки кладут зелень, чеснок, перец. Затем укладывают послойно патиссоны, огурцы и помидоры. Содержимое банки заливают рассолом и стерилизуют 0,5 л - 5 мин., 1 л - 10 мин., 3 л - 20 мин. Эти же консервы можно изготавливать без стерилизации, горячим розливом.

Сурикова Инга Юрьевна (г. Северодвинск)

Патиссоны маринованные

На литровую банку - 570 г целых патиссонов, 430 мл маринада, листья мелко нарезанного хрена, 50 г укропа, листья сельдерея и петрушки, стручковый красный горький перец, 1,5 шт. лаврового листа, 1-2 зубчика чеснока. Можно также добавить пряности: корицу, гвоздику, душистый и черный горький перец.



Патиссоны тщательно моют, срезают плодоножки и бланшируют 3-5 мин., после чего охлаждают в холодной воде. Маринад для банки вместимостью 1 л: наливают 400 мл воды, добавляют по 20 г соли и сахара. Смесь кипятят 10-15 мин., фильтруют через 3-4 слоя марли, вновь доводят до кипения и добавляют 50-60 мл 9% уксуса. На дно банок укладывают зелень и пряности, а затем плотно - патиссоны. Наполненные банки заливают горячим маринадом (не ниже 80°C), стерилизуют 12 мин. После обработки банки герметично закрывают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают, так как при медленном охлаждении патиссоны будут мягкими.

Петрухина Валерия Романовна (г. Урюпинск)

Патиссоны, квашенные с кореньями

***Для заливки:* на 1 л воды - 1 ст. л. с горкой соли и 1 ст. л. сахара.**

Здоровые, некрупные, с нежной кожицей патиссоны помыть мягкой щеткой, разрезать вдоль, вынуть семена.

Для фарша: взять сельдерей, морковь, пастернак - все это помыть, почистить, мелко нашинковать, добавить мелко нарезанный лук, перемешать, спассеровать на растительном масле, затем посолить и фаршировать патиссоны. Сложить половинки патиссонов в «целое», уложить в банку, залить раствором соли и сахара и поставить на хранение в холодное место.

Клюева Тамара Ивановна (г. Саратов)

Патиссоны «Зимние»

1,5 кг патиссонов, 5 шт. сладкого перца, 3 моркови, 1,5 головки чеснока, 300 г томат-пасты, 1,5 л воды, 1/2 ст. сахара, 1/4 ст. 9% уксуса, 1 ст. растит. масла, 1 ст. л. соли.

Овощи вымыть, нарезать кубиками, морковь обжарить. В воде растворить томатную пасту, добавить сахар, соль, уксус, растит. масло, вскипятить и всыпать овощи. Кипятить 5 мин., добавить чеснок и еще прокипятить 5 мин. Разлить в стерилизованные банки, залить уксусом и закатать. Поставить вверх дном до полного остывания.

Васютина Светлана Викторовна (г. Усть-Донецк)

Патиссоны в собственном соку

1,5 кг патиссонов, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1/4 ст. 9% уксуса, 1/2 ст. растит. масла, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка петрушки.

Патиссоны вымыть, нарезать кольцами и смешать с мелко нарезанной зеленью. Сложить в кастрюлю, оставить на 8 ч., перемешать. Добавить соль, уксус, растит. масло. Разложить в подготовленные банки, стерилизовать 20 мин. Закрыть крышками.

Имбирева Наталья Павловна (г. Чусовой)

Патиссоны «Вкусные»

2 кг молодых патиссонов, 2 моркови, 1 головка чеснока, 1/2 ст. растит. масла, 1/3 ст. 9% уксуса, 1/2 ст. л. соли, 1/3 ст. сахара, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка петрушки.

Патиссоны очистить, нарезать произвольно. Чеснок и морковь натереть на терке, мелко нарезать зелень. Все сложить в большую посуду, добавить подсолнечное масло, уксус, соль, сахарный песок. Через 5 мин. добавить петрушку. Довести до кипения и прокипятить 15 мин. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

Половинкина Оксана Васильевна (г. Москва)

Патиссоны в томатном соусе

2 кг патиссонов, 5 шт. болгарского перца, 4 луковицы, 300 г томат-пасты, 1 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 1 ст. воды.

Перемешать растит. масло, томатную пасту, сахар, воду и кипятить 10 мин. В заливку положить очищенные и нарезанные патиссоны и кипятить 10 мин. Затем добавить 5 шт. нарезанного болгарского перца, кипятить 10 мин. Добавить нарезанный репчатый лук, кипятить 10 мин.

Посолить по вкусу, положить специи (гвоздика, перец, чеснок) за 3 мин. до готовности, влить 1 ст. л. уксусной эссенции. Горячим разложить в банки, закатать.

Швецова Ирина Игоревна (г. Соликамск)

Закуска из патиссонов

3 кг патиссонов, по 0,5 кг моркови и репчатого лука, 1 ст. сахара, 1 ст. 7% уксуса, 1 ст. растит. масла, 3 ст. л. соли, 2 головки чеснока.

Патиссоны и морковь натереть на крупной терке. Добавить сахар, уксус, растительное масло, соль, толченый чеснок. Перемешать и оставить на 2 ч. Затем разложить в литровые банки и стерилизовать 50 мин., закатать.

Стан Инга Тихоновна (г. Назаров)

Острые патиссончики

1,5 кг патиссонов, 1/2 красного перца, 1 головка чеснока, 1/4 ст. растит. масла, 1/4 ст. уксуса, по 1 ст. л. соли и сахара, пучок укропа.

Вымытые и очищенные патиссоны нарезать крупной соломкой, перец и чеснок - мелкой. Все перемешать и оставить на 2 ч.

Добавить растит. масло, соль, сахар, мелко нарезанный чеснок и укроп, уксус, тщательно перемешать. Затем салат разложить по банкам 0,7 л, стерилизовать 20 мин. и закатать.

Маркова Вера Вадимовна (г. Гурьевск)

Патиссоны соленые

Закладка на 3-х литровую банку: 1 пучок укропа, 1/2 пучка сельдерея, листья хрена - 3-4 шт., чеснок - 3-5 зубчиков.

Для засолки следует отбирать свежие, только что собранные с недоразвитыми семенами патиссоны зеленовато-белого или зеленовато-желтого цвета диаметром не более 7 см. Их моют щеткой и срезают плодоножки. На дно банок укладывают третью часть специй, затем до половины банки плотно укладывают патиссоны. В середину банки кладут вторую часть специй, а затем заполняют емкость патиссонами доверху. В конце укладывают оставшиеся специи. Наполненные банки заливают рассолом (50-60 г соли на 1 л воды), накрывают крышками и выдерживают при комнатной температуре 8-10 суток, затем добавляют рассол, чтобы он покрывал патиссоны, и хранят в прохладном помещении, лучше - в холодильнике.

Косарева Зинаида Викторовна (г. Кашин)

Моченые патиссоны с яблоками

1 кг молодых патиссонов, 1 кг яблок, 12 листьев лимонника, 7 вишневых листьев, 7 листьев черной смородины.

Для заливки: 1,5 л воды, 45 г сахара, 1 ст. л. ржаной муки, 25 г соли.

Патиссоны вымыть с щеткой, стараясь не повредить кожицу. Разрезать на 4 части. Яблоки вымыть, нарезать дольками, удалить сердцевину. Патиссоны и яблоки уложить слоями в посолочную емкость (высота посуды должна превышать ее диаметр), перекладывая листьями лимонника, вишни и черной смородины.

Для заливки растворить в кипящей воде соль и сахар, слегка охладить и добавить поджаренную ржаную муку. Залить патиссоны и яблоки, накрыть сложенной в несколько слоев прокипяченной марлей, сверху положить деревянный кружок с грузом.

Заквашивать в прохладном месте, пока выступивший поверх гнета рассол не перестанет пениться.

Доронкина Тамара Витальевна (г. Тамбов)

Икра из патиссонов

На литровую банку - 1,8 кг свежих патиссонов, 100 мл растительного масла, лук, 1 зубчик чеснока, укроп, петрушка, 40 мл 9% уксуса, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Для икры можно использовать патиссоны крупных размеров. Их моют, нарезают кружками. Кружки обжаривают на сковородке в прокаленном растительном масле, охлаждают до 70°С, после чего пропускают через мясорубку. Лук нарезают кольцами и обжаривают на растительном масле. Чеснок растирают с солью в ступке. Укроп и петрушку нарезают кусочками длиной 0,5 см. В измельченные патиссоны добавляют обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар, соль и уксус. Смесь тщательно перемешивают и фасуют в чистые сухие банки. Банки стерилизуют 0,5 л - 75 мин., 1 л - 90 мин.

Бабцова Нина Ивановна (г. Липецк)

Ассорти из овощей с патиссонами

На 3-литровую банку: 4 огурца, патиссоны (сколько войдет до 1/3 банки), 4 сладких перца, 4 зубчика чеснока, укроп, листья черной смородины, дуба, вишни, несколько помидоров.

Для рассола: на 1 л воды - 1 ст. ложка с верхом соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка уксуса, 2-3 гвоздики, 1/4 ч. ложки корицы, 3 лавровых листа, 5 горошин перца, 1/4 ч. ложки лимонной кислоты.

На дно банки положите гвоздику, корицу, лавровый лист, горошины перца, лимонную кислоту и 4 огурца. Затем треть банки заполните молодыми, крепкими патиссонами (диаметром 6-7 см) вперемежку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Поверх патиссонов положите небольшие розовые помидоры. Залейте банку горячим рассолом. Пастеризуйте 20 мин. Сразу закатайте.

Ведерникова Жанна Сергеевна (г. Вологда)

Салат из патиссонов с перцем

6 кг патиссонов, 2 шт. сладкого перца, 2 шт. горького перца, 6 головок чеснока, 6 шт. моркови.

Патиссоны нарезать соломкой, а остальные овощи натереть на терке. Добавить: 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан уксуса, 1 стакан сахара, 150 г соли. Все перемешать. Выложить в посуду или кастрюлю и поставить под пресс на сутки. Разложить по банкам и стерилизовать 30 мин. Выходит 6 литровых банок.

Куренкова Светлана Георгиевна (г. Иркутск)

Салат «Овощной рай»

2,5 кг патиссонов, 1/2 ст. 9 % уксуса, 300 г моркови, 1,5 ст. л. соли, 1/2 ст. сахара, 1 ст. растит. масла, 1/2 ст. воды, 2 головки чеснока, 100 г зелени петрушки и укропа.

Патиссоны, очищенные от кожицы и семян, нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через пресс или натереть на мелкой терке, зелень мелко нарезать.

Сделать маринад: сахар, соль, уксус, воду, растит. масло перемешать, вскипятить. Затем положить в него зелень, морковь, чеснок. Как только закипит, добавить патиссоны, перемешать, дать закипеть.

Разложить горячую смесь в стерилизованные банки и стерилизовать 20 мин., прикрыв крышками. Закатать.

Потапова Инна Васильевна (г. Вязьма)

Кабачки и патиссоны «Застольные»

По 1 кг кабачков и патиссонов, 3 веточки укропа, 100 г эстрагона, 10 г хрена, 10 г листьев вишни или черной смородины.

Маринад: 3 ст. воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1,5 ст. уксуса 9%, несколько горошин черного перца.

Мелкие кабачки и патиссоны вымойте, наколите во многих местах деревянной иглой, срежьте до мякоти верхушки и уложите в банку ровными рядами, плотно один к одному. На дно, между рядами, сверху положите пряную зелень. Банки 4 раза залейте кипящей водой без соли с выдержкой в 4 мин., а затем залейте горячим маринадом и закатайте.

Лепина Юлия Павловна (г. Ярцево)

Соленые мини-патиссоны

5 кг мини-патиссонов, 200 г крупной соли, 5 лавровых листьев, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок кинзы, 1 головка чеснока, черный и душистый перец по вкусу.

В большой кастрюле вскипятить 3 л воды, добавить 150 г соли, по несколько горошин черного и душистого перца. Поместить в кастрюлю с кипящей водой вымытые овощи и бланшировать 2-3 мин. Вынуть и дать стечь воде. Чеснок очистить и растолочь с оставшейся солью. Сделать в каждом овоще небольшой надрез и вложить в него по 1 ч. л. чесночной смеси. Зелень промыть и обсушить. На дно посуды для засолки положить лавровый лист и зелень сельдерея. Затем плотно уложить овощи и залить их рассолом. Сверху положить кинзу. Накрыть тарелкой, поставить груз. Выдержать неделю при комнатной температуре, потом плотно закрыть крышкой и поместить в холодное место.

Земляницина Ольга Александровна (г. Саранск)

«Домашняя заготовка»

2 кг патиссонов, 3 луковицы, 5 помидоров.

Маринад: 1 ст. сахара, 1 ст. растит. масла, 1/2 ст. 9% уксуса.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарезать, помидоры - дольками. Приготовить маринад. Все вскипятить, положить нарезанные кубиками кабачки, кипятить 10 мин. Затем добавить репчатый лук, через 10 мин. - нарезанные помидоры и кипятить 30 мин., постоянно помешивая. Горячим расфасовать по банкам и закатать.

Малекова Зинаида Васильевна (г. Ярославль)